Perníkové řezy s mandlemi

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **Lité perníkové těsto**
- Hera 50 g
- cukr moučka 250 g
- mouka hladká 400 g
- mléko 200 ml
- jablečná dětská přesnídávka 1 sklenice
- vejce 1 ks
- kakao 1 lžíce
- prášek do perníku 1 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- **Poleva**
- cukr moučka 100 g
- voda 1 malá odměrka
- šťáva z poloviny citrónu 1 ks
- mandle loupané 50 g
- barevný máček 1 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy prosejeme mouku s práškem do perníku a práškem do pečiva. Přidáme moučkový cukr,

jablečnou přesnídávku, kakao, vejce, vlahé mléko a nakonec rozehřátou vlahou Heru. Vše dobře promícháme. Těsto by mělo být řidší konzistence. Pokud máme těsto příliš tuhé, můžeme ho naředit mlékem. Plech na pečení s vyšším okrajem vymažeme Herou a vysypeme hrubou moukou. Těsto vlijeme do pekáčku a uhladíme. V elektrické troubě pečeme při 150°C asi 40 minut. Po vychladnutí můžeme potřít citrónovou polevou nebo jenom pocukrovat.

Citrónovou polevu připravíme smícháním vody s citrónovou šťávou a moučkovým cukrem. Mícháme tak dlouho, až nám vznikne hladká hmota řidší konzistence. Polevu po vymíchání ihned naneseme na moučník a povrch ozdobíme mandlemi a posypeme barevným máčkem.

Prášek do pečiva a prášek do perníků proséváme společně s moukou, aby byly rovnoměrně promíchány.
Perníky a perníčky můžeme ochucovat nejrůznějšími druhy koření. Nejběžnějším je kombinace skořice, hřebíčku, badyánu a zázvoru.

Poznámka:

Přidáme-li při přípravě polevy nepatrně octa, cukr v polevě nebude krystalizovat